№12 (68) ИЮНЬ 2009

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ISSN 1819-9488











Дорогие друзья!
Не зря фотографы, перед тем как сделать снимок, просят клиентов сказать слово cheese. Есть много других слов с таким же долгим «и», растягивающим рот в улыбку. Но когда люди говорят о сыре, на их лицах появляется выражение счастья.
Сырная история насчитывает не одну тысячу лет. В зависимости от того, из какого молока и по какой технологии сыр производят, где и сколько выдерживают, получаются различные его сорта. Сегодня их в мире свыше двух тысяч.
Кулинарное значение сыра огромно. Кроме того, что это сытный, легкий и полезный перекус, сыром, как и маслом, нельзя испортить ни одно блюдо.
Из него варят потрясающие супы, им фаршируют мясо, птицу, рыбу и овощи, под ним запекают. Кроме того, из сыра получаются изысканные десерты.
Итальянцы начинают трапезу с сыров и чувствуют себя прекрасно. Французы заканчивают сырами обильный ужин – и тоже чувствуют себя замечательно.
Чего и вам желаем.

Ваша редакция





содержание



условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

* полезный совет

легкие рецепты

рецепты средней сложности

рецепты для опытных кулинаров

виды сыров

1
Плавленый сыр – продукт сравнительно новый, появился лишь в начале XX века в Швейцарии. Лучшая закуска для тех, кто любит выпить «на ходу». Из него получаются превосходные супы и сырные соусы.

2
Молодой **козий сыр** обладает белоснежным цветом и очень нежным вкусом. Чем сыр старше, тем он плотнее и тем сильнее у него появляется «козий» вкус. Свежие козьи хорошо плавятся, их часто используют в салатах. Твердые сыры с сильным запахом хорошо подходят для сырных закусок.

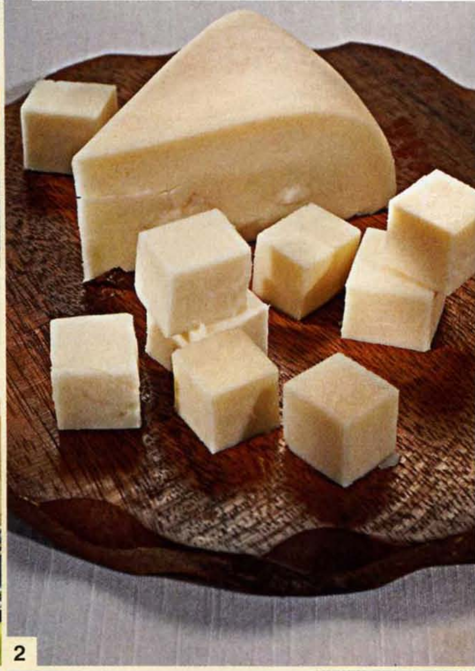
3
Пармезан один из самых знаменитых в Италии сортов. Это полностью натуральный сыр, в нем отсутствуют какого-либо рода ненатуральные добавки. Молодой пармезан обычно подают в конце обеда к легкому вину. Более выдержанный используют в огромном количестве блюд. Итальянскую пасту обязательно посыпают тертым пармезаном.

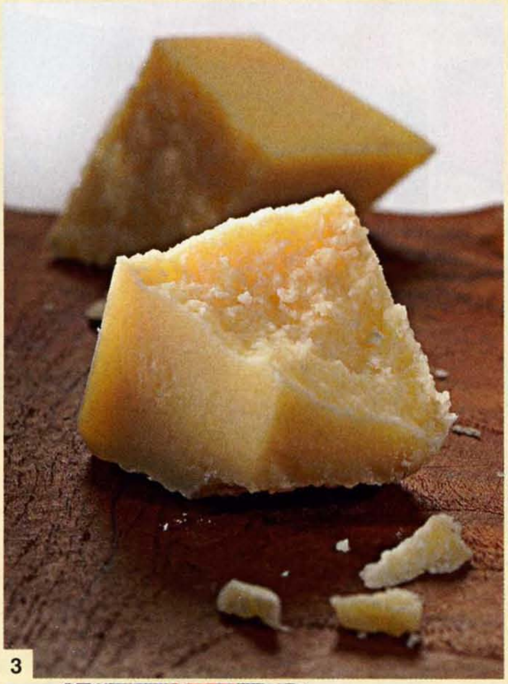
4
Сыры с голубой плесенью, или просто **голубые сыры,** получили свое название из-за мраморного рисунка голубого оттенка внутри сырного теста. При их изготовлении используется благородная голубая плесень. У них особый острый вкус и характерный аромат.

5
Чеддер – один из самых популярных в мире полутвердых сыров (и самый любимый в Англии). В нем приятно сочетаются умеренная острота и пряный вкус. Чеддер может быть белого, желтого и оранжевого цвета.

6
Сулугуни, как и брынза, относится к категории рассольных сыров без корки, созревающих в рассоле. Этот древний способ изготовления сыров до сих пор распространен на Востоке, где сыр хранят в кувшинах или бурдюках с соленой водой или виноградным соком.

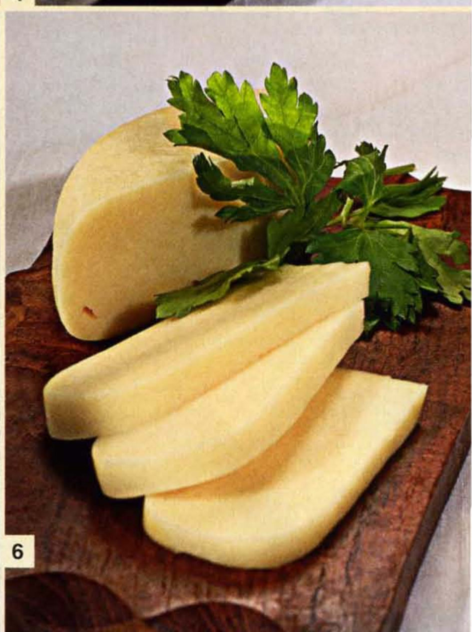

1

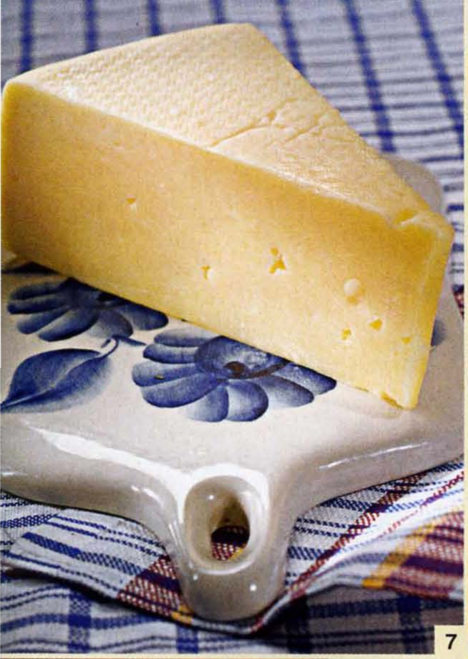

2


3

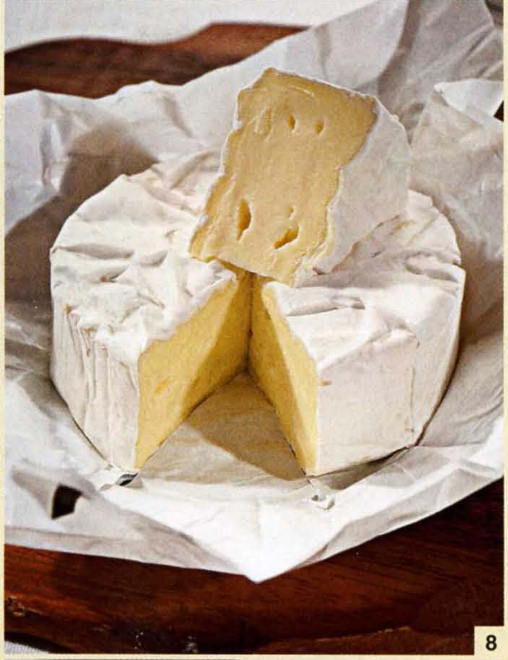

4


5


6



7



8



9



10



11



12

7

Российский сыр появился в продаже в начале 60-х годов XX века и сразу стал очень популярным в нашей стране. Ему и сейчас очень многие отдают предпочтение. Он хорошо сочетается со многими продуками и стоит недорого.

8

Бри, мягкий зрелый сыр, покрытый белой бархатистой «плесенью» один из самых древних французских сыров. Для того чтобы сыр лучше созревал, его готовят в форме круга. Существует три размера дисков бри, они отличаются друг от друга и диаметром, и толщиной. Чем тоньше круг бри, тем сыр острее.

9

Швейцарский сыр относится к классу твердых сыров. Он отличается пикантным терпким вкусом, слегка дрожжевым, ореховым ароматом и плотной текстурой. Его используют в приготовлении таких блюд, как фондю, в сырных запеканках и суфле.

10

У этого сыра много названий – **сливочный, мягкий, крем-сыр**. У него должна быть достаточно плотная структура и мягкая консистенция. Из сливочных сыров с добавками варят супы, из натуральных – пекут чизкейки.

11

Копченые сыры отличаются от прочих тем, что после созревания их дополнительно обрабатывают коптят. У них выраженный пикантный вкус и более долгий срок хранения.

12

Моццарелла, итальянский сыр из молока буйволицы, относится к разряду особо полезных молочных продуктов. Легко плавится, основной ингредиент пиццы. Обычно продается в форме шарика в мешочках с рассолом.



баклажаны с сыром по-балкански



ЧТО НУЖНО:

- **2** крупных баклажана
- **200 г** российского сыра
- **150 г** сыра пармезан
- **4** яйца
- **4 ст. л.** растительного масла
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **2 ст. л.** муки
- **500 мл** молока
- щепотка тертого мускатного ореха
- щепотка кайенского перца
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час 20 мин.+ 30 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баклажаны вымыть и нарезать кружками толщиной 0,5 см. Уложить в дуршлаг посыпая каждый слой солью, и оставить на 30 мин. Затем промыть теплой водой и обсушить на полотенце.

2 Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить баклажаны до золотистого цвета с обеих сторон, по 4 мин. Переложить в миску.

3 Приготовить соус. Растопить сливочное масло в глубоком сотейнике, всыпать муку и готовить, помешивая, в течение 1 мин. Снять с огня.

4 Молоко довести до кипения и тонкой струйкой, постоянно размешивая, влить в мучную смесь. Вернуть сотейник на огонь и медленно довести до кипения, продолжая помешивать, пока соус не станет густым и однородным. Приправить мускатным орехом, кайенским перцем, солью и черным перцем. Дать остыть.

5 Натереть оба сыра на крупной терке и перемешать. Яйца слегка взбить и смешать с соусом. Добавить тертый сыр, отложив 1,5 ст. л.

6 Разогреть духовку до 180 °C. В форму для запекания выложить слой баклажанов и залить соусом. Повторять слои, пока не закончатся все ингредиенты. Посыпать отложенным сыром и запекать 35–40 мин., до золотистой корочки.

тосты с сыром и грушами

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 8









ЧТО НУЖНО:

- **8** кусочков белого хлеба
- **2** груши, нарезанные ломтиками
- **1** огурец
- **1** красная луковица
- **200 г** сыра с голубой плесенью
- **50 г** тертого сыра пармезан
- **1,5 ст. л.** сливочного масла
- **1 ст. л.** коричневого сахара
- **2 ст. л.** оливкового масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Положить хлеб на противень, сбрызнуть оливковым маслом и посыпать пармезаном. Запекать до хрустящей корочки, 15 мин.

2 Разогреть в сковороде сливочное масло, добавить коричневый сахар, готовить 1 мин. Положить ломтики груши и готовить еще 2 мин.

3 Лук очистить и мелко порубить. Огурец вымыть, обсушить и нарезать кружками. На хлеб выложить кружки огурцов, лук, сверху сыр с голубой плесенью. Украсить ломтиками груши и полить соком, выделившимся при их обжаривании.

Из Италии с любовью…

Вернувшись из Италии, можно бесконечно долго рассказывать об этой неповторимой стране с богатым историческим и культурным прошлым, восторгаться потрясающим климатом и красивым певучим языком… Но при этом мысли Ваши будут вновь и вновь возвращаться к удивительной кухне: ведь какое бы блюдо Вы ни пробовали, оно непременно оказывалось потрясающе вкусным и, что интересно, несложным в приготовлении.

Говорят, для итальянца женщины — на третьем месте, на втором — футбол, а на первом — кухня! Итальянцы постоянно обсуждают, что и где они ели, в мельчайших подробностях описывая друг другу достоинства всех блюд. Небольшие семейные ресторанчики (траттории) очень распространены, ведь они являются любимыми местами встреч, отдыха и общения не только туристов, но и самих жителей Апеннинского полуострова.

Потрясающее разнообразие итальянской кухни не оставит равнодушными даже гурманов со стажем. Возможно, секрет не только в исключительно свежих овощах, например, помидорах, созревших под мягким средиземноморским солнцем, но и в том, что итальянцы любят добавлять в блюда базилик, тимьян и другие специи.



Важно знать: В помидорах содержится ликопин – антиоксидант, который оказывает положительное влияние на организм.

Вы можете получить не меньше позитивных впечатлений, устроив «итальянский» ужин на собственной кухне, просто добавив к любимым блюдам кетчупы Calve, которые сделаны из созревших на солнце помидоров! Например, кетчуп Calve «Неаполитанский» придаст блюдам приятный аромат и легкую остроту. Идеальное сочетание отборных ингредиентов и натуральных специй создает неповторимый вкус кетчупа Calve, который подходит для самых разнообразных блюд. Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе. И помните главный принцип каждого итальянца: еда должна доставлять исключительно удовольствие!

Рецепт от Calve: Лазанья с грибами

Необходимые продукты:

- Пластинки лазаньи – 350 г
- Грибы свежие – 600 г
- Помидоры – 750 г
- Сыр тертый – 350 г
- Морковь – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Масло растительное – 5 ст. ложек
- Кинза мелкорубленая – 1 ч. ложка
- Кетчуп Calve Неаполитанский – 3–4 ч. ложки
- Соль – по вкусу
- Зелень

Способ приготовления:

Очищенную морковь и 2/3 сыра нарежьте мелкими кубиками, грибы — тонкими ломтиками, порубите лук и чеснок. Оставшийся сыр натрите на терке. Нагрейте масло, обжарьте при помешивании лук, чеснок и морковь, добавьте грибы и жарьте еще 5 минут. Положите туда же помидоры, кинзу, 1 чайную ложку кетчупа Calve, соль и тушите 10 минут. Пластинки лазаньи отварите в большом количестве подсоленной воды в течение 10 минут, не допуская разваривания. Уложите их в смазанную маслом форму, а сверху слоями – овощи с грибами и тертый сыр. Закройте листами лазаньи, смажьте кетчупом Calve, посыпьте сыром и запекайте в духовке 30 минут при 180° С. При подаче на стол оформите зеленью.




СПОНСОР РЕЦЕПТА
CHAVROUX

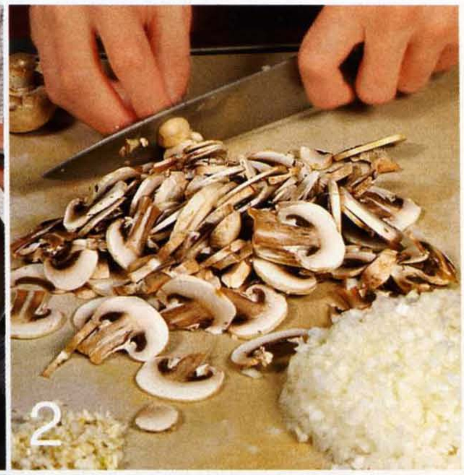
кабачки, фаршированные козьим сыром

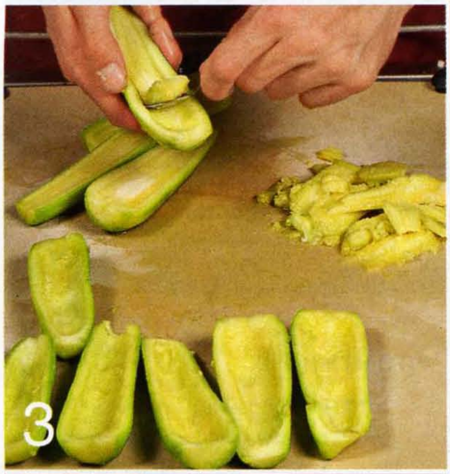
ЧТО НУЖНО:

- **6** небольших кабачков
- **200 г** свежего творожного козьего сыра **ШАВРУ**
- **500 г** шампиньонов
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **1** помидор
- **1 ст. л.** растительного масла
- **160 г** длиннозерного риса
- **3** веточки петрушки
- соль, перец

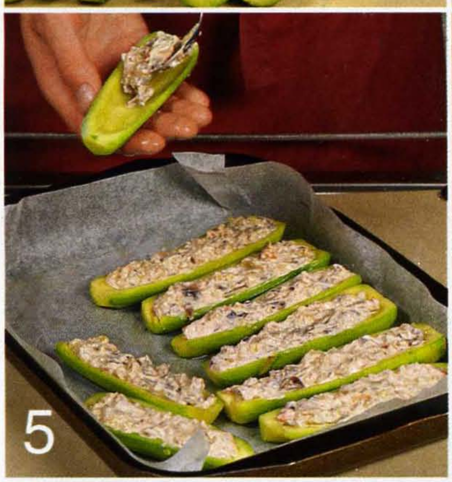
Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кабачки очистить от кожицы, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить 7 мин.

2 Шампиньоны промыть, обсушить и нарезать тонкими пластинами. Лук и чеснок очистить и мелко порубить. Разогреть в сотейнике растительное масло и обжаривать лук, чеснок и шампиньоны на среднем огне в течение 10 мин.

3 Кабачки откинуть на дуршлаг и разрезать пополам. С помощью чайной ложки вынуть из них сердцевину и мелко ее нарезать. Помидоры вымыть и нарезать небольшими кубиками. Измельченную мякоть кабачков и помидоры добавить в сотейник с грибами и луком, накрыть крышкой и готовить еще 3 мин. Снять с огня.

4 Козий сыр **ШАВРУ** вынуть из упаковки и нарезать кусочками. Добавить в сотейник и перемешать.

5 Разогреть духовку до 210 °C. Нафаршировать половинки кабачков подготовленной начинкой, выложить на смазанный маслом и застеленный пергаментом противень и запечь в духовке, 8–10 мин.

6 Тем временем сварить рис в кипящей подсоленной воде согласно инструкции на упаковке. Петрушку промыть, измельчить и смешать с рисом. Подать кабачки вместе с рисом.

КСТАТИ

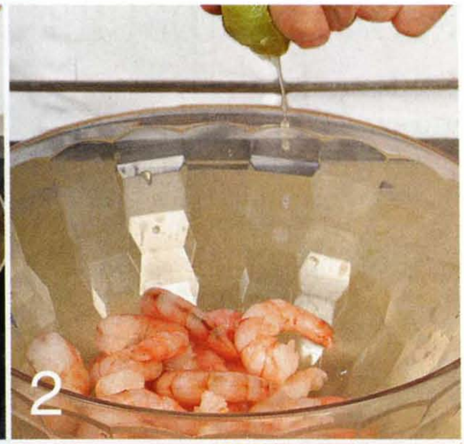
Козье молоко издавна славится своими питательными качествами и тем, что полностью усваивается человеческим организмом. Попробуйте свежий творожный сыр ШАВРУ из 100%-ного козьего молока. Он не только полезный, но и удивительно вкусный. Нежнейшая текстура и легкий, идеально сбалансированный вкус замечательно сочетаются с ломтиком свежего хлеба или овощами.



сырный гратен с креветками

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 2









ЧТО НУЖНО:

- **100 г** очищенных креветок
- **50 г** тертого советского сыра
- **1** красная луковица
- **1** острый красный перчик
- **1** зубчик чеснока
- • сок 1 лайма
- **140 мл** сливок жирностью 35%
- **1 ст. л.** оливкового масла
- • соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, измельчить. Острый перчик мелко нарезать, удалив семена. Обжарить лук в разогретом масле, 4 мин. Добавить чеснок и перец, готовить еще 2 мин.

2 Креветки сбрызнуть соком лайма. Оставить на 15 мин.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Разложить луковую смесь по 2 небольшим керамическим формочкам. Сверху положить креветки. Посолить и поперчить по вкусу, влить сливки и посыпать сыром. Запекать в духовке 7–9 мин.

маринованный сыр с помидорами



ЧТО НУЖНО:

500 г адыгейского сыра
500 г помидоров
Для маринада:
4 ст. л. растительного масла
70 мл сухого белого вина
3 ст. л. винного уксуса
по 1 пучку базилика и зеленого лука
2 ст. л. сахара
• соль, черный перец

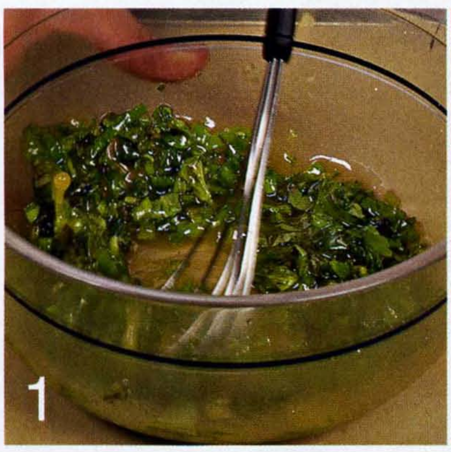
Время приготовления: 15 мин. + 3 часа
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Базилик и зеленый лук промыть и измельчить. Приготовить маринад, смешав растительное масло, белое вино, винный уксус и зелень. Приправить солью, сахаром и черным перцем. Взбить.

2 Сыр нарезать тонкими ломтиками и уложить в широкую посуду одним слоем. Залить подготовленным маринадом. Плотно накрыть и поставить в холодильник на 3–4 ч.

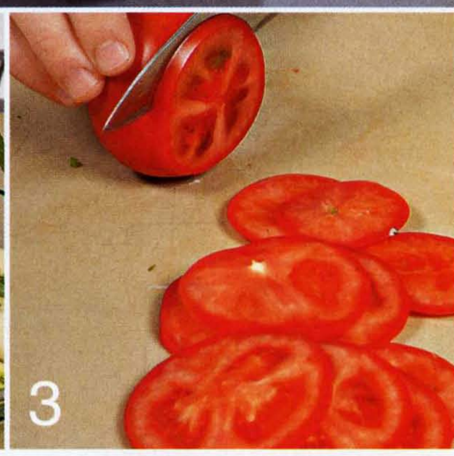
3 Помидоры вымыть, обсушить и нарезать тонкими кружками. При подаче выложить, чередуя, по кружку помидора и ломтику сыра. Сбрызнуть маринадом. Подавать со свежим белым хлебом.



1



2



3



сырный суп с морепродуктами

ЧТО НУЖНО:

- **1** плавленый сырок жирностью 45% весом 250 г
- **3** картофелины
- **2** черешка сельдерея
- **1** морковка
- **1** луковица
- **500 г** коктейля из морепродуктов
- **150 г** зеленого горошка
- **2 ст. л.** растительного масла
- **по 4–5** веточек укропа и петрушки
- • соль, черный молотый перец

Для чесночных крутонов:

- **4** кусочка сухого белого хлеба
- **2** зубчика чеснока
- **1 ст. л.** сливочного масла
- • щепотка паприки

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковь и лук очистить, черешки сельдерея вымыть. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать кубиками, сельдерей мелко порубить. В сковороде разогреть масло и обжаривать овощи в течение 4–5 мин., до мягкости.

2 В кастрюлю влить 2 л воды и поставить на огонь. Сыр натереть на крупной терке, добавить в воду и нагревать, помешивая, до полного его растворения. Довести до кипения, посолить и поперчить по вкусу.

3 Картофель очистить, нарезать брусочками и положить в кастрюлю. Варить 6 мин., положить обжаренные овощи и готовить еще 5 мин.

4 Добавить в суп коктейль из морепродуктов и зеленый горошек. Варить 5 мин.

5 Приготовить крутоны. Нарезать белый хлеб маленькими кубиками. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить хлеб до золотистого цвета. Чеснок очистить и измельчить. Присыпать крутоны чесноком и паприкой.

6 Зелень вымыть, измельчить и добавить в суп. Снять с огня, разлить суп по тарелкам и подать вместе с чесночными крутонами.



scanned by Reina



жареный сыр в кукурузной корочке

ЧТО НУЖНО:

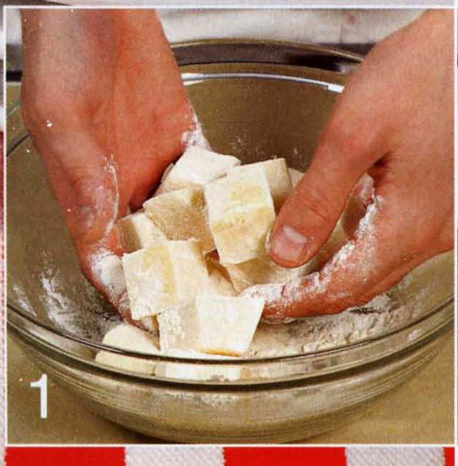
- **250 г** сыра сулугуни
- **5 ст. л.** муки
- **2** яйца
- **2 ст. л.** молока
- **150 г** кукурузной муки
- **2 ст. л.** нарезанной петрушки
- растительное масло для обжáривания

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Нарезать сыр кубиками размером 2,5 х 2,5 см и обвалять их в муке. Стряхнуть излишек муки.

2 Взбить яйца с молоком, добавить петрушку. Окунуть кубики сыра в яичную смесь и обвалять в кукурузной муке. В сотейник с толстым дном влить растительное масло слоем примерно 2 см, довести до кипения. Положить сыр и обжарить во фритюре до коричневой корочки. Достать шумовкой и обсушить на бумажном полотенце. При подаче можно украсить веточками петрушки.

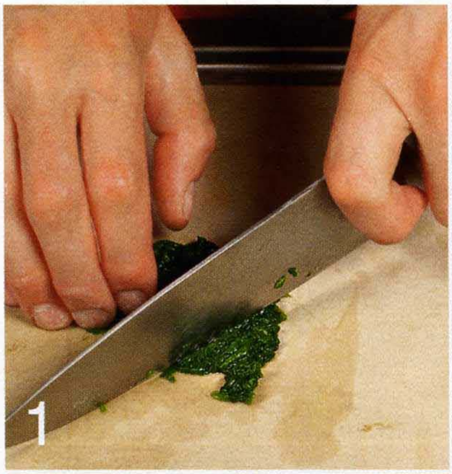


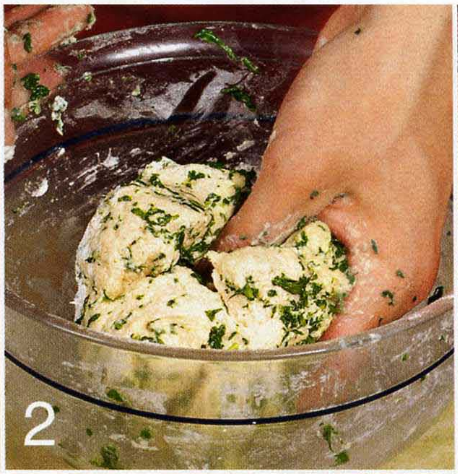
1

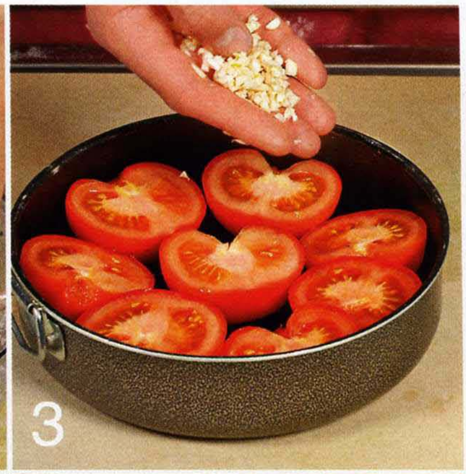


2

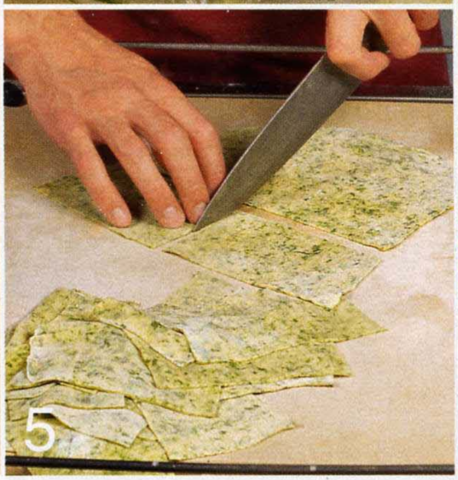














лазанья с сыром и базиликом

ЧТО НУЖНО:

1,5	стакана муки
2	яйца
0,5 ч. л.	оливкового масла
200 г	свежего шпината
200 г	творога
200 г	тертой моццареллы
0,5	стакана тертого пармезана
1	яйцо
2 ст. л.	измельченного базилика
•	соль, перец

Для соуса:

300 г	помидоров
2	зубчика чеснока
5 ст. л.	оливкового масла

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 У шпината удалить жесткие черенки, листья промыть и отварить на пару в течение 5 мин. Дать остыть, затем отжать. Мелко нарезать и слегка посолить.

2 Муку просеять в миску, добавить яйца и щепотку соли. Замесить тесто и вымешивать в течение 6–8 мин. Добавить шпинат и перемешать. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и отставить на 20 мин.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Приготовить соус. Помидоры вымыть, разрезать пополам, чеснок очистить и измельчить. Положить помидоры в форму для запекания, посыпать чесноком, солью и перцем, полить оливковым маслом. Запекать 25 мин.

4 Размять помидоры вилкой прямо в форме и вернуть в духовку еще на 10 мин.

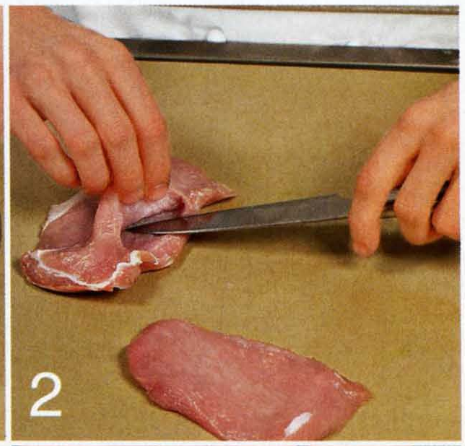
5 Тесто тонко раскатать и разрезать на прямоугольные пластины. В кастрюле вскипятить подсоленную воду, добавить оливковое масло и отварить пластины порциями, по 1 мин. каждую.

6 Температуру духовки увеличить до 190 °С. Соединить в миске творог пармезан, яйцо и базилик. Приправить солью и перцем. Квадратную форму для выпечки смазать маслом. Выложить на дно несколько листов лазаньи. Смазать половиной сырной смеси. Полить 3–4 ст. л. соуса и посыпать 2 ст. л. моццареллы. Повторить слои. Сверху выложить листы лазаньи и полить оставшимся соусом. Запекать 20 мин.

шницель с сыром и ветчиной

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4









ЧТО НУЖНО:

- **4** шницеля из свинины
- **60 г** тертого сыра чеддер
- **4** ломтика сырокопченой ветчины
- **1 ст. л.** нарезанного свежего базилика
- **1 ст. л.** растительного масла
- соль, молотый черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ветчину мелко порубить и смешать с сыром, базиликом и щепоткой черного перца.

2 Мясо вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Натереть солью и перцем. Держа нож параллельно рабочей поверхности, сделать в каждой отбивной глубокий прорез в виде кармана.

3 Разложить по «кармашкам» приготовленную начинку.
В сковороде-гриль разогреть масло и обжарить отбивные с двух сторон, по 10–12 мин. Можно подать мясо с жаренными на гриле овощами.

рулет из индейки



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** фарша из индейки
- **250 г** тертого сыра эмменталь
- **1** луковица
- **1 ч. л.** сливочного масла
- **4 ст. л.** панировочных сухарей
- **100 мл** сливок жирностью 12%
- **1** яйцо
- **2 ст. л.** нарезанной петрушки
- **0,25** стакана нарезанных пряных трав
- соль, перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4

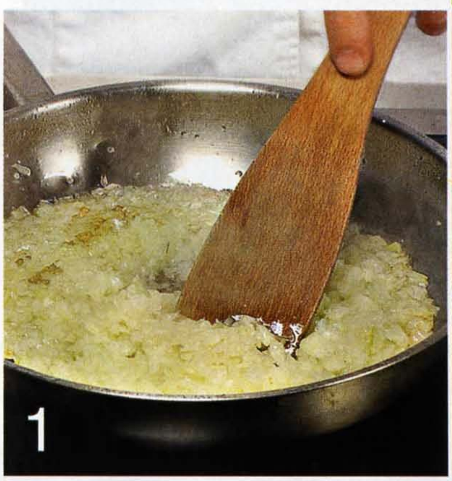
ЧТО ДЕЛАТЬ:

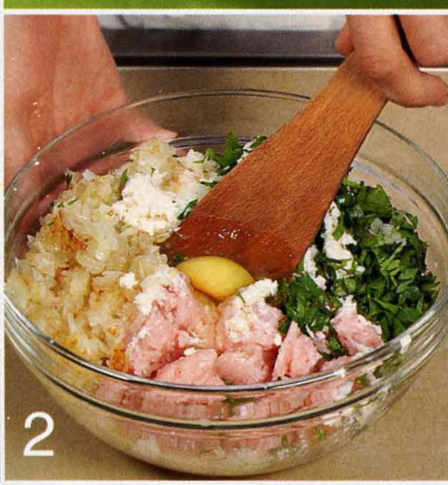
1 Замочить панировочные сухари в сливках и оставить на 10 мин. Лук очистить, мелко нарезать. В сковороде нагреть сливочное масло и обжарить лук, 5–6 мин.

2 Смешать в миске фарш из индейки с луком, сухарями, яйцом, солью, перцем и измельченной петрушкой.

3 На лист пергамента выложить прямоугольником половину подготовленного фарша. Присыпать тертым сыром и нарезанной зеленью. Выложить оставшийся фарш и свернуть в рулет. Плотно завернуть в пергамент, переложить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке 45–50 мин. при 180 °C.




1


2


3

scanned by Reina



штрудель с грибами и спаржей

ЧТО НУЖНО:

- **200 г** зеленой спаржи
- **100 г** тертого сыра грюйер
- **250 г** шампиньонов
- **1,5 ст. л.** очищенных грецких орехов
- **4 ст. л.** сливочного масла + для смазывания
- **1,5 ст. л.** панировочных сухарей
- **1 ч. л.** лимонного сока
- соль

Для теста:

- **300 г** муки
- **1** яйцо
- **1 ст. л.** растительного масла
- соль

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 12













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Из просеянной муки, яйца, щепотки соли и 125 мл теплой воды вымесить мягкое тесто. Скатать в шар, положить в миску, смазать 0,5 ст. л. растительного масла, накрыть и оставить на 30 мин.

2 Приготовить начинку. Спаржу вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками и отварить в небольшом количестве подсоленной воды, 4 мин. Отбросить спаржу на дуршлаг и переложить в миску.

3 Грибы вымыть и нарезать тонкими пластинами. В сковороде нагреть 1 ст. л. сливочного масла. Выложить грибы, посолить и жарить 6–8 мин., до золотистого цвета. Сбрызнуть лимонным соком, готовить еще 30 сек. Переложить на тарелку.

4 В этой же сковороде растопить оставшееся сливочное масло, положить панировочные сухари и обжарить, помешивая, 2 мин. Грецкие орехи порубить ножом в мелкую крошку и смешать с сухарями. Дать остыть.

5 Положить тесто на середину полотняной салфетки, густо посыпанной мукой, раскатать в тонкий пласт и сбрызнуть оставшимся растительным маслом. Руками, припудренными мукой, растянуть тесто по размеру салфетки. Выложить ровным слоем на тесто смесь сухарей с орехами.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Противень смазать маслом. Выложить на тесто спаржу, грибы и посыпать сыром. Приподняв салфетку, аккуратно свернуть штрудель в рулет. Защипать открытые края рулета. Штрудель выложить на противень, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Выпекать 30 мин.

тартифлет

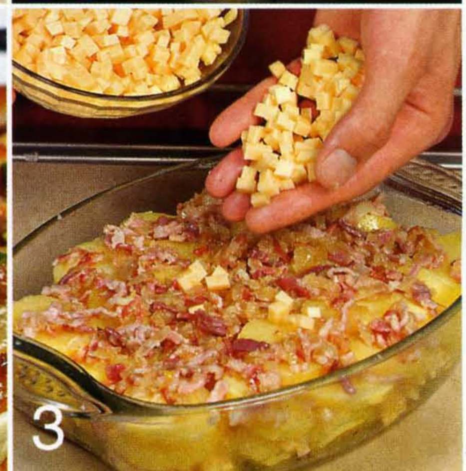
ЧТО НУЖНО:

- **800 г** картофеля
- **1** луковица
- **6** полосок бекона
- **250 г** голландского сыра
- **140 мл** сливок жирностью 22%
- **1 ст. л.** сливочного масла
- соль, перец









Время приготовления: 55 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель очистить и нарезать толстыми ломтиками. Отварить в кипящей подсоленной воде, 8–10 мин. Отбросить на дуршлаг

2 Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом сливочном масле, 5 мин. Бекон нарезать небольшими кусочками, добавить в сковороду и готовить еще 5 мин.

3 Разогреть духовку до 220 °С. Нарезать сыр кубиками. Положить половину картофеля в форму для запекания, посыпать луком, беконом и сыром. Приправить солью и перцем. Повторить слои. Залить сверху сливками и запекать 10–12 мин., до золотистого цвета. Дать постоять 5 мин. и подать с зеленым салатом.



треска, запеченная с креветками

ЧТО НУЖНО:

- **2** филе трески по 250 г
- **1** авокадо
- **150 г** очищенных креветок
- **150 г** тертого швейцарского сыра
- **140 мл** сливок жирностью 35%
- **1 ст. л.** растительного масла
- **2** веточки зеленого базилика
- • соль, черный молотый перец

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 2

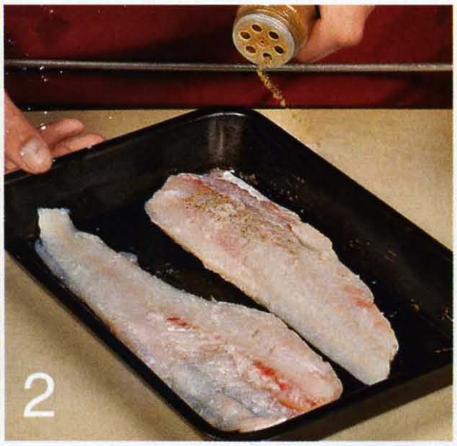
ЧТО ДЕЛАТЬ:

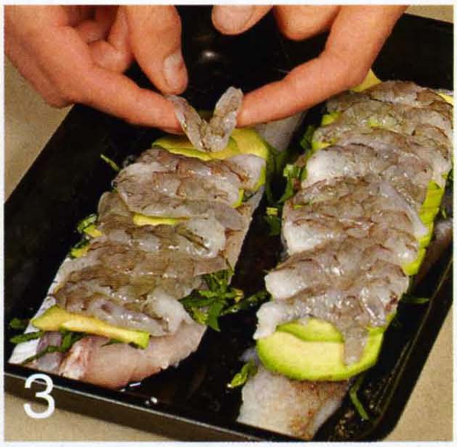
1 Авокадо вымыть, очистить от кожуры, разрезать пополам, удалить косточку. Мякоть нарезать тонкими ломтиками. Базилик вымыть, обсушить и крупно нарвать.

2 Положить рыбу в смазанную маслом форму для запекания. Посолить и поперчить.

3 Разогреть духовку до 220 °С. Положить на рыбу базилик, ломтики авокадо и креветки. Полить сливками и посыпать сыром. Запекать 15–20 мин. Можно подать с зеленым салатом.









пирог с голубым сыром и орехами

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **300 г** муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **100 г** сливочного масла
- **2 ст. л.** сахара
- **0,5 ч. л.** соли
- **250 мл** молока

Для начинки:

- **2** стебля лука-порея
- **200 г** сыра с голубой плесенью
- **1** красный сладкий перец
- **50 г** очищенных грецких орехов
- **3 ст. л.** сливочного масла
- **0,5 ч. л.** бальзамического уксуса
- **по 4** веточки петрушки и кинзы
- соль, перец

Время приготовления: 55 мин. + 1 час
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Муку, разрыхлитель и соль просеять в миску. Масло размягчить, смешать с молоком и сахаром. Постепенно влить в мучную смесь, тщательно перемешивая. Выложить тесто на поверхность, присыпанную мукой, и месить в течение 3–4 мин. Затем скатать в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 ч.

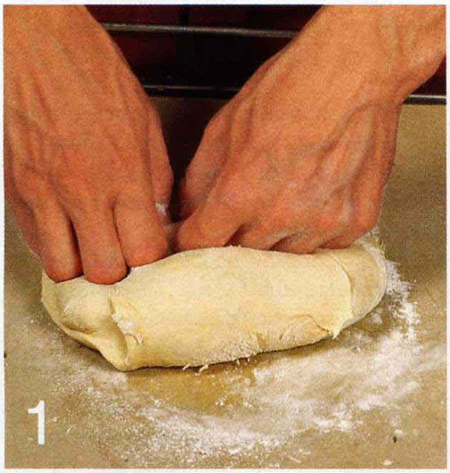
2 Лук вымыть и нарезать кольцами. В сковороде нагреть сливочное масло и обжарить лук в течение 7–8 мин. Добавить бальзамический уксус, соль и перец, готовить еще 5 мин. Дать остыть.

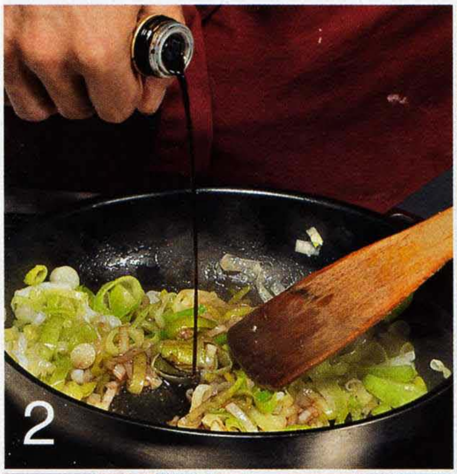
3 Грецкие орехи порубить. Красный перец очистить от сердцевины и нарезать мелкими кубиками.

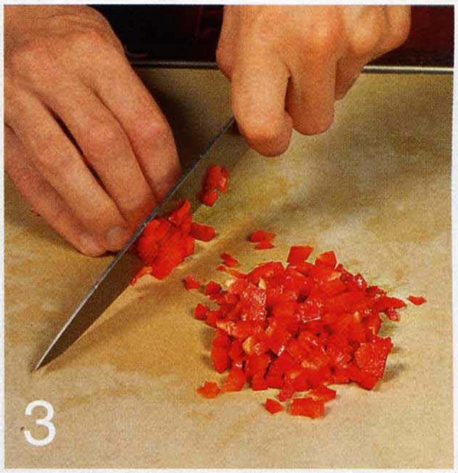
4 Раскатать тесто в прямоугольный пласт и выложить на смазанный маслом противень. Из краев теста слепить бортик.

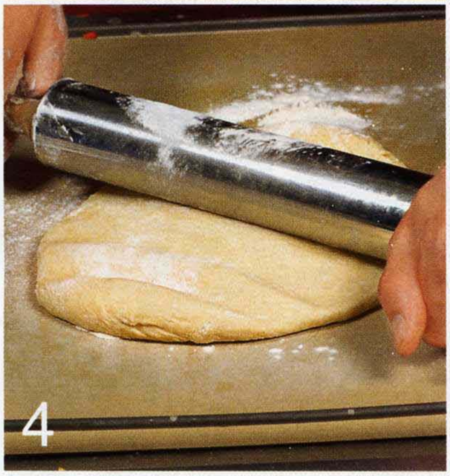
5 Разогреть духовку до 200 °С. Разложить по поверхности теста лук, перец и грецкие орехи. Сыр раскрошить и равномерно выложить сверху на пирог Запекать 20 мин.

6 Зелень промыть и мелко нарезать. Дать готовому пирогу остыть, 5 мин., затем посыпать зеленью.













scanned by Reina



классическое сырное фондю

ЧТО НУЖНО:

- **450 г** швейцарского сыра
- **250 г** сыра эмменталь
- **1,5** стакана сухого белого вина
- **1 ч. л.** лимонного сока
- **1** зубчик чеснока
- **4 ч. л.** крахмала
- **1,5 ст. л.** бренди
- по щепотке мускатного ореха и черного молотого перца
- кубики хлеба и кусочки овощей

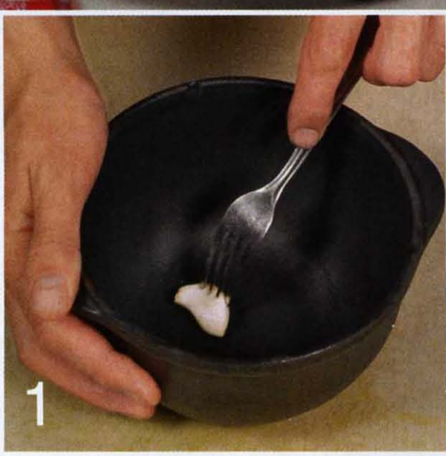
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

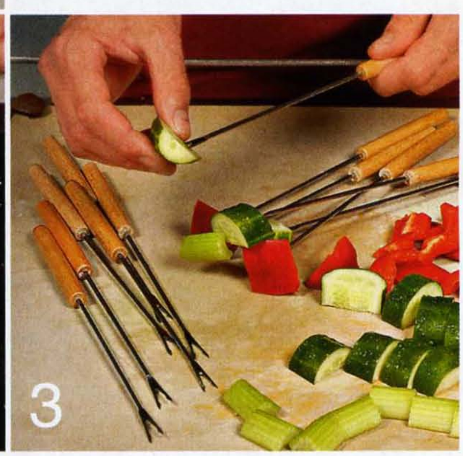
1 Натереть изнутри горшок для фондю долькой чеснока, влить вино и лимонный сок, поставить на плиту и нагреть на среднем огне.

2 Оба вида сыра натереть на терке, положить в горшок и готовить, пока сыр полностью не расплавится. Добавить крахмал, перемешать. Это сделает сыр более тягучим.
Добавить бренди, перец, мускатный орех и нагревать еще 1–2 мин. Поместить горшок над горелкой с маленьким пламенем, чтобы поддерживать слабое кипение.

3 Нанизать кубики хлеба и овощи на длинные вилочки и макать в горячий сыр.









1



2



3

кексы с сыром и шпинатом



ЧТО НУЖНО:

- **250 г** сливочного масла
- **250 г** тертого твердого козьего сыра
- **1** яйцо
- **200 мл** молока
- **100 г** шпината
- **250 г** муки
- **1 ст. л.** разрыхлителя
- кайенский и черный молотый перец
- соль

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шпинат тщательно вымыть. Сливочное масло растопить на сильном огне в молоке. Добавить шпинат и довести до кипения. Снять с огня, дать остыть, затем взбить в блендере в пюре.

2 Просеять муку, разрыхлитель и соль в большую миску. Всыпать 50 г сыра, кайенский и черный перец. Влить в мучную смесь молочно-шпинатное пюре, добавить яйцо и хорошо перемешать.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Формочки для кексов смазать маслом. Разложить тесто до половины формочек. Положить оставшийся сыр и оставшееся тесто. Запекать 20–25 мин., пока кексы не поднимутся.
Остудить на решетке.









осетинский пирог с зеленью



Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Порций: 8







ЧТО НУЖНО:

Для теста:

2	стакана муки
250 мл	кефира
50 г	сливочного масла
7 г	сухих дрожжей
0,5 ч. л.	соли

Для начинки:

150 г	осетинского сыра
по 150 г	лука и укропа
100 г	сметаны
50 г	сливочного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дрожжи развести в 0,5 стакана кефира. Муку и соль просеять горкой в большую миску. В середине горки сделать углубление и постепенно влить оставшийся кефир, разведенные дрожжи и размягченное сливочное масло. Замесить мягкое тесто, накрыть и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, пока тесто не увеличится вдвое.

2 Приготовить начинку. Зеленый лук и укроп промыть, обсушить и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке и смешать с зеленью.

3 Раскатать тесто в круг толщиной 1–1,5 см. В начинку добавить сметану и соль по вкусу. Перемешать и выложить на тесто, не доходя до края 2–3 см.

4 Вытягивая руками концы лепешки, постепенно стянуть их к центру. Защипать влажными руками.

5 Рукой разровнять поверхность пирога, переложить его в смазанную маслом круглую форму и еще раз разровнять так, чтобы толщина пирога была не более 1,5–2 см. В середине сделать отверстие и вставить трубочку.

6 Разогреть духовку до 200 °С Выпекать пирог 12–15 мин., до слегка золотистого цвета. Дать немного остыть и обильно смазать сливочным маслом. Подавать теплым.

лимонный чизкейк с медом



ЧТО НУЖНО:

- **200 г** сухого печенья
- **50 г** растопленного сливочного масла
- **1 ст. л.** сахара
- **1,5 ст. л.** лимонного ликера
- **500 г** сливочного сыра
- **250 г** сыра маскарпоне
- **150 г** сахара
- **2 ст. л.** меда
- **3** яйца
- цедра и сок 1 лимона

Время приготовления: 40 мин. + 3 часа
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенье измельчить и перемешать с маслом, сахаром и ликером. Уложить смесь на дно круглой разъемной формы и поставить в холодильник на 30 мин.

2 Взбить сливочный сыр и маскарпоне с сахаром, медом, цедрой и соком лимона. Продолжая взбивать, по одному добавить яйца.

3 Разогреть духовку до 150 °С. Перелить начинку в форму с печеньем и запекать 1 ч. Выключить духовку, оставить чизкейк в ней еще на 2 ч. Затем охладить.



1



2



3

сырное печенье



ЧТО НУЖНО:

1,5	стакана муки
120 г	тертого сыра чеддер
1	яйцо
120 г	холодного сливочного масла
2 ст. л.	семян тмина
0,5 ч. л.	кайенского перца
0,25 ч. л.	соли

Время приготовления: 50 мин.
Количество: 50 штук

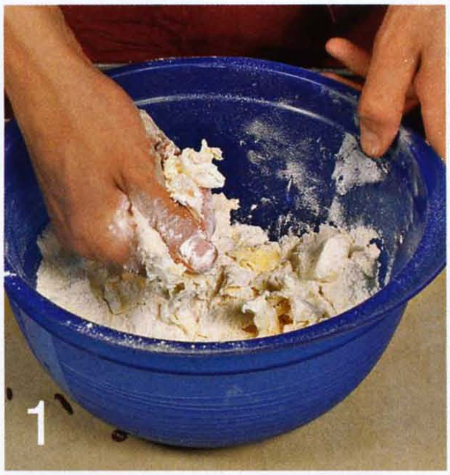
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять муку с солью и кайенским перцем. Добавить нарезанное сливочное масло и растереть до состояния крошек. Добавить сыр, яйцо и 1 ст. л. холодной воды. Вымесить эластичное тесто.

2 На присыпанной мукой поверхности скатать тесто в колбаску диаметром 4 см. Тмин пересыпать на лист пергамента. Прокатать по нему тесто. Завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 мин.

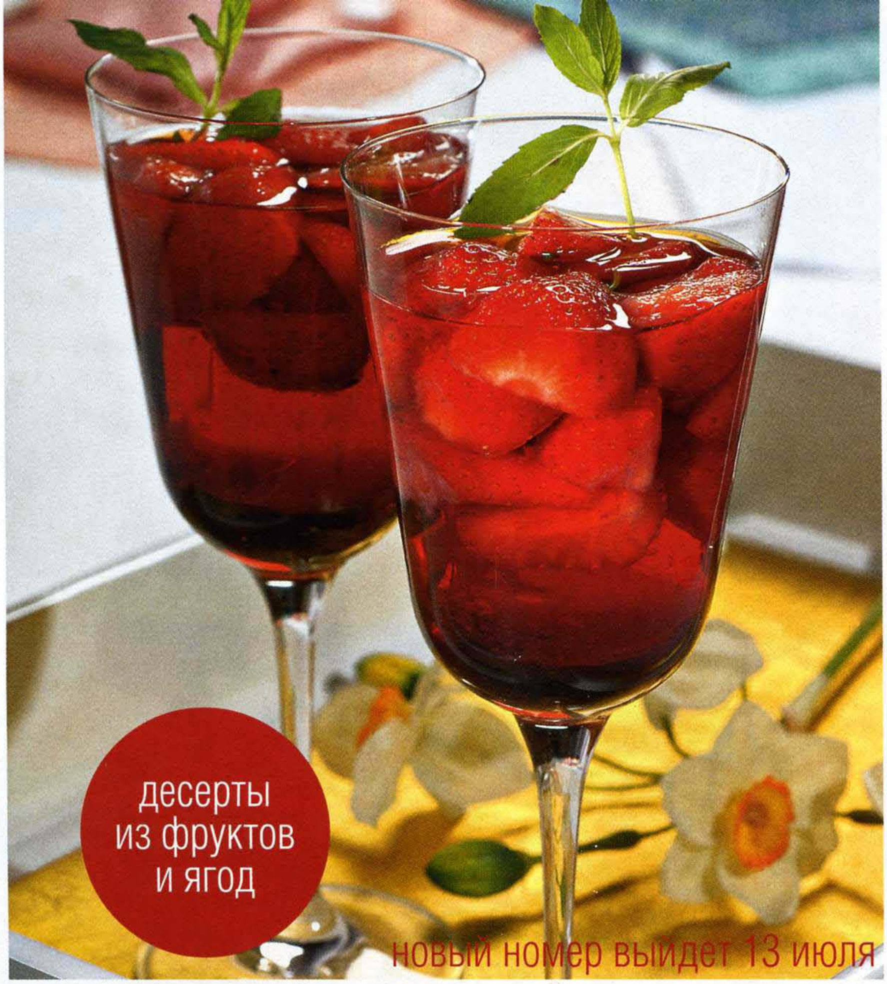
3 Разогреть духовку до 200 °С. Смазать противень маслом. Нарезать тесто тонкими кружками и выпекать 8–10 мин., до золотистого цвета. Дать остыть на решетке.

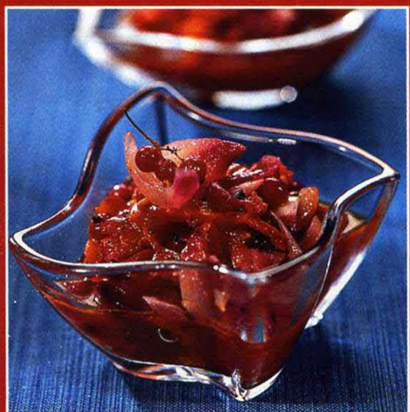


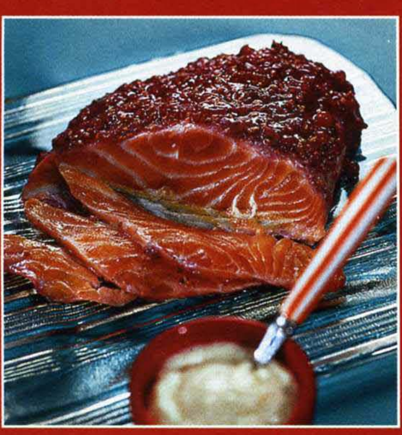














ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 12(68), июнь 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 174 880 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания в течение 2009 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications», Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик